

Таким чином, джерелом інформації для стратегічного управління виробництвом, формуванням асортименту і ціноутворення виступає калькулювання собівартості продукції, у процесі якого розв'язуються два основні завдання:

— формування на основі витрат на виробництво конкретного виду продукції адекватної, справедливої і конкурентоздатної продажної ціни;

— використання показників собівартості продукції для прогнозування й управління виробничими витратами.

Metadata, citation and si

Vadym Hetman Kyiv National Economic University

1. *Якупов И. З.* Стандарт-костинг, таргет-костинг и кайзен-костинг на различных этапах жизненного цикла продукта // <<http://www.lomonosov-msu.ru>.

2. *Редченко К.* Японский след в стратегическом управлении затратами: таргет-костинг // <http://www.gaap.ru/biblio/foreign/pv_008.htm>.

3. *Смирнова Н.* Таргет-костинг позволяет управлять себестоимостью // <<http://consultant.berator.ru/article/290>>

Р. П. Кубрак, асистент
ДВНЗ «Київський національний економічний
університет імені Вадима Гетьмана»

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЕТАПІВ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ПОБУДОВУ ОБЛІКУ

Динамічний розвиток будь-якого виробництва чи галузі в цілому неможливий без ефективного управління. Це, в свою чергу, вимагає від управлінського персоналу не лише високих організаторських та підприємницьких здібностей, а й забезпеченості необхідною економічною інформацією для прийняття відповідних управлінських рішень. Функцію забезпечення такою інформацією виконує бухгалтерський облік.

Одним з основних факторів, що впливають на побудову обліку на підприємстві, є організаційно-технологічні особливості виробничої діяльності як галузі, так і окремого конкретного підприємства.

Технологічні схеми переробки плодів та овочів відрізняються залежно від виду сировини та кінцевого продукту. Однак існують окремі способи обробки, що використовуються при виробництві певної групи консервів або включені як самостійні етапи в технології виробництва різних видів консервів. Такі обов'язкові операції (стадії обробки) для всіх видів сировини поділяють на етапи, наведені на рис. 1.

Сировина приймається на підприємство лише за умови лабораторного засвідчення її якості на предмет вмісту сухої речовини, ступеня хімічного та радіологічного забруднення та інших характеристик і засвідчується сертифікатом якості сировини, що видається відповідною СЕС за місцем її виробництва. Це змушує використовувати спеціалізовану первинну та технічну документацію для оформлення приймання сировини.

Після приймання сировина, як правило, відразу направляється на переробку. Однак інколи об'єктивні обставини змушують зберігати її на спеціальних майданчиках цехів. В такому випадку на всіх партіях сировини повинні бути ярлики із зазначенням товарного сорту та часу надходження на підприємство. Облік сировини на таких майданчиках слід вести за видами, партіями та часом надходження. Передача сировини в переробку повинна бути належним чином документально оформлена.

Виробництво високоякісних консервів вимагає сортування сировини за розміром, кольором та ступенем зрілості, вилучення пошкоджених плодів та овочів, а також їх мийки. Виходячи із особливостей технологічного процесу на окремих підприємствах оприбуткування сировини здійснюється після її сортування. Окремі технології виробництва консервів вимагають очистки плодів від шкірки, плодоніжок тощо. Перелічені технологічні операції передбачають одержання відходів, які мають бути оприбутковані та оцінені залежно від шляхів їх можливого використання.

У випадку цехової організації виробництва постає питання внутрішньої передачі сировини, яке повинно підтверджуватися накладною-вимогою на відпуск (внутрішнє переміщення) матеріалів (ф. М-11) Ця особливість є спільною для усіх перелічених етапів переробки.

В разі виробництва в цеху декількох видів продукції потрібно обрати методику побудови обліку витрат за відповідними видами продукції.

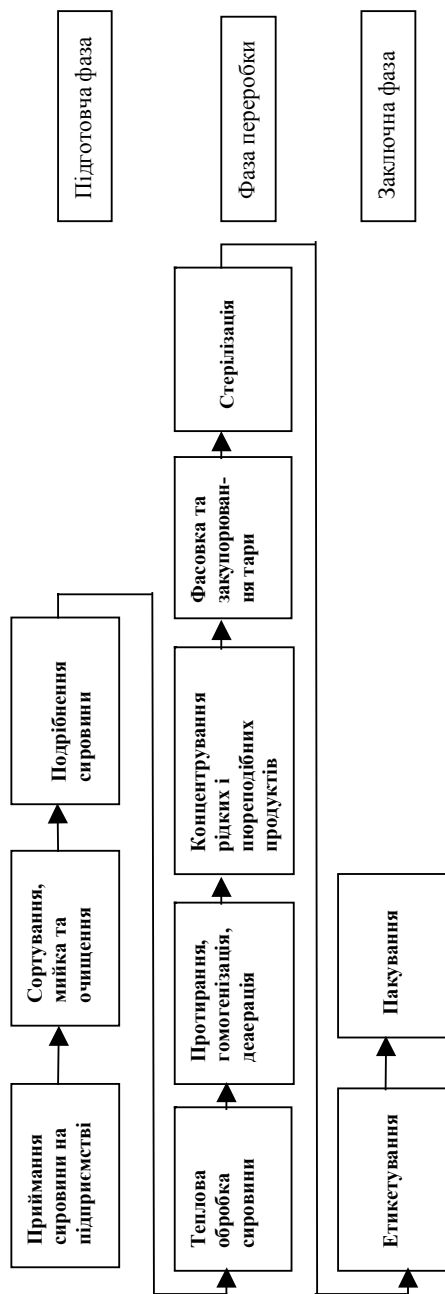


Рис. 1. Технологічні стадії та фази переробки плодоовочевої сировини

Більшість технологій виробництва плодоовочевих консервів передбачають подрібнення сировини. При цьому деякі види сировини потребують видалення кісточок, зерняток, плодоніжок тощо, які знову ж таки мають певну харчову цінність і можуть бути використані на корм, на виробництво олії, в кондитерській промисловості тощо. Тому постає питання оприбуткування та обґрунтованої оцінки таких відходів. На нашу думку, відходи доцільно оцінювати за цінами можливої реалізації за наявності активного ринку, а за відсутності такого — за харчовою цінністю. Невикористовувані відходи не оприбутковуються і не оцінюються.

В процесі теплової обробки сировину піддають короткочасній обробці парою, гарячою водою, а також водними розчинами солей, цукру чи органічних кислот (бланшуванню) та за особливих технологій переробки — обсмажуванню (пасеруванню).

Це вимагає використання додаткової сировини та енергії, та потребує збору інформації про їх вартість та відображення в обліку за статтями калькуляції та елементами витрат.

Одержання концентрованих томатопродуктів, соків з м'якотию та продуктів дитячого харчування передбачає протирання підігрітої сировини через спеціальні протиірочні машини. При такому технологічному процесі також отримують відходи, що підлягають оприбуткуванню та оцінці.

Виробництво томатопродуктів, повидла, джемів, концентрованих соків включає процес видалення вологи з метою концентрації сухих речовин і вимагає належного документального оформлення.

Основним завданням обліку на етапі фасування є визначення обсягу виробленої продукції та її якості, У разі виявлення браку, його необхідно оцінити та відповідно відобразити в обліку.

В плодоовочепереробній промисловості використовується велика різноманітність видів тари як за місткістю, так і за фізичним складом, формою, способами розкупорювання тощо. Тому за великої номенклатури тари і тарних матеріалів постає питання їх правильного аналітичного обліку та включення вартості у витрати виробництва.

По завершенню процесу стерилізації важливим є виявлення та належне оформлення бракованої продукції (тріснуті, розгерметизовані та бомбажні банки), її оцінка та віднесення вартості тари на собівартість продукції.

На етапах маркування та пакування важливим в обліку є правильне розмежування витрат виробництва та витрат на збут. Адже, якщо процеси безпосередньо переробки, етикетування чи

пакування відбуваються на одній технологічній лінії, розмежувати їх складно, а, інколи, і неможливо. Тому, в такому випадку, витрати на етикетування та пакування відображають складі витрат виробництва. Якщо ж ці процеси відбуваються окремо, наприклад, на складі готової продукції, де проходить процес ферментації, то витрати на такі заходи слід розглядати як передпродажну підготовку і обліковувати в складі витрат на збут. Така особливість консервного виробництва є вирішальною при визначенні собівартості готової продукції, що може відбуватися або по завершенню етапу стерилізації, або після етикетування та пакування.

Таким чином ми виділили лише основні особливості технологічного процесу переробки овочів і плодів. Вони в значній мірі впливають на вибір обґрунтованих підходів та методів обліку, і, як наслідок, достовірність його даних, що впливає на обґрунтованість управлінських рішень. А це, як відомо, одна з головних передумов нормального функціонування та розвитку будь-якого підприємства.

І. Б. Курліщук, здобувач
Луцький національний технічний університет

ВИЗНАЧЕННЯ ЦЕНТРІВ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЯК ЕТАП СТАНОВЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІНСЬКОГО ОБЛІКУ НА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Пережитки старої системи організації праці персоналу сільського господарства ще досі переважають у діях і мисленні працівників. Основним рушієм до виконання роботи є вказівка керівника, а не власна ініціатива, що базується на розумінні і аналізі ситуації, вболіванні за кінцевий результат.

Попри це, за останні роки відчутно активізувалися процеси перебудови системи організації управління сільськогосподарськими підприємствами з урахуванням аспектів раціональності, обґрунтованості, плановірності, реальності досягнення показників діяльності та відповідного матеріального стимулювання ініціативних та результативних дій персоналу.